MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

TANINS DE RAISIN

100% TANIN DE RAISIN, PÉPIN, PELLICULE OU MÉLANGE

APPLICATION

Extraits et purifiés, les TANINS DE RAISIN DOLMAR sont présentés comme des produits de grande qualité organoleptique.

Convient de noter le rôle de ces tanins par leur action stabilisatrice de la couleur, en grande partie en raison de son union stable par des ponts d'éthanal avec les anthocyanes du vin, tandis que par ses propriétés antioxydants élevées.

Leur présence contribue à préserver la couleur et à l'augmentation de la structure et la complexité du vin.
Alternative très intéressante pour augmenter la concentration polyphénolique des vins de qualité supérieure. Dans ce type de vinification, il est essentiel de maintenir la meilleure relation de la teneur en anthocyanes/tanin pour une bonne stabilisation de la couleur ainsi que de sa structure e complexité.

Dans la gamme des TANINS DE RAISIN DOLMAR on trouve : TANINS DE PÉPIN, très réactifs et appropriés dans les processus de micro oxygénation, TANINS DE PELLICULE, très soyeux et en mesure d'améliorer le corps et la structure des vins déjà finis et TANIN DE RAISIN MÉLANGE qui est une formulation pensée pour les vins de la fermentation à la mise en bouteille.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de TANIN DE RAISIN DOLMAR dans 10 fois son poids en moût o vin.

Ajouter à la cuve et assurer un très bon mélange.

DOSE D'EMPLOI

De 5 à 15 g/hL.

PRÉSENTATIONS

Emballages de 1 k, 5 k et 10 k.

CONSERVATION

Conserver le récipient d'origine rempli, avec la fermeture originelle, protégé de la lumière, dans un lieu sec et sans odeurs.

Une fois le récipient ouvert, utiliser le produit rapidement.

PRODUITS ALIMENTAIRES: Ce produit est conforme à la réglementation **CE 479/2008** et **606/2009**; par conséquent, se conforme à toutes les garanties de pureté requis pour être ajoutés à un produit alimentaire comme le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE: Ce produit est conforme au **CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**, version en vigueur, et réponde aux normes du**CODEX ALIMENTAIRE** et à ses règles d'hygiène et est conforme aux normes européennes sur les denrées alimentaires comme additives et auxiliaires agro-alimentaires.

ABSENCE D'OGM: Ce produit ne procède pas de ou contienne organismes génétiquement modifiés.

NON-IONISATION: Ce produit n'a été pas traité sous ionisation.

Les informations contenues dans ce document proviennent de nos connaissances actuelles. Elles son indiquées sans engagement ou garantie de notre part, d'autant que leur utilisation est faite hors de notre contrôle. Cette information ne dispense pas l'utilisateur de l'observation de la législation et des mesures de sécurité effectives.

Dolmar. Productos. Polígono Entrecarreteras. C/La Industria 22. 26200 Haro. La Rioja. España

FT 14/11-11-2014